

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan dari hasil pengamatan dan eksperimen analisis daya terima konsumen dan studi kelayakan bisnis produk *Brownies Bakar Berbasis Tepung Kacang Merah* dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Kacang merah yang digunakan adalah kacang merah yang berkualitas baik dan tidak busuk. Kacang merah yang telah dipilih lalu dicuci dengan menggunakan air bersih sehingga tidak ada kotoran yang menempel. Kacang merah yang telah bersih, selanjutnya dibelah menjadi dua bagian gunanya agar kacang merah cepat kering dalam proses penjemuran dibawah sinar matahari. Kacang merah yang sudah kering lalu di blender hingga lembut selanjutnya di ajak sehingga berupa tepung.
2. Berdasarkan formulasi tepung terigu (30 gr, 20 gr, 40 gr) dicampur dengan tepung kacang merah (30 gr, 40 gr, 20 gr) sehingga total dari masing-masing formulasi yang telah dicampur sebanyak 60 gr. Tim 100 gr coklat batang bersama 90 gr margarin aduk hingga meleleh lalu sisihkan, kocok 3 butir telur dan 100 gr gula dengan mixer hingga mengembang, masukkan masing-masing formulasi tepung dan baking powder 1 sdt tidak lupa coklat powder 2 sdt aduk dengan spatula hingga rata, tuang coklat batang yang telah dilelehkan lalu aduk balik dengan spatula hingga rata, tuang adonan ke dalam loyang berbentuk persegi panjang yang sebelumnya loyang telah diolesi margarin, panggang dalam oven 180 °C selama kurang lebih 30 menit.
3. Respon daya terima konsumen terhadap inovasi produk brownies bakar berbasis tepung kacang merah cukup baik. Sekitar 58 orang menyukai rasa dari brownies bakar berbasis tepung kacang merah ini. Produk inovasi ini dapat dikatakan berhasil karena hampir seluruh konsumen menyukai produk inovasi brownies bakar berbasis tepung kacang merah ini.
4. Kelebihan dari brownies bakar berbasis tepung kacang merah yaitu meningkatkan nilai gizi, lebih banyak protein nabatinya, *non gluten* (tidak

banyak mengandung gluten), dan produk brownies bakar yang menggunakan tepung kacang merah belum ada di pasaran, sedangkan kekurangan brownies bakar berbasis tepung kacang merah yaitu tidak semua konsumen menyukai rasa dan aroma kacang merah.

5. Berdasarkan hasil penilaian responden terhadap minat beli konsumen produk brownies bakar berbasis tepung kacang merah dari 100 responden, 58 orang menunjukkan bahwa bersedia untuk membeli produk tersebut. Hasil penilaian mengenai harga yang sesuai dengan produk tersebut, dari 100 responden 34 orang yang memilih harga Rp 25.500,-/porsi. Menurut para responden harga tersebut merupakan harga yang terjangkau untuk produk brownies bakar.

5.2 Saran

Berdasarkan dari hasil penelitian yang telah dilakukan, penulis mengajukan saran sebagai berikut:

1. Agar inovasi produk brownies bakar berbasis tepung kacang merah lebih dikenal oleh masyarakat, dapat dilakukan dengan cara mempromosikan lewat media sosial atau pun melalui mulut ke mulut.
2. Untuk para pengusaha sangat perlu memperhatikan bahan baku yang akan digunakan dalam membuat inovasi produk, yaitu dengan menggunakan bahan baku lokal agar biaya yang dikeluarkan tidak terlalu besar dan memperkenalkan juga hasil alam yang terdapat di Indonesia.
3. Diharapkan dalam pembuatan inovasi produk, bahan baku yang dipakai harus hygiene dan peralatan yang dipakai dalam proses pengolahan pun harus sanitasi. Agar produk tidak tercampur dengan bakteri-bakteri.
4. Untuk kedepannya apabila brownies bakar tepung kacang merah akan diproduksi dalam jumlah banyak, sebaiknya di uji ke laboratorium untuk meyakinkan para konsumen bahwa produk ini memiliki banyak manfaat dan kandungan gizi yang baik bagi kesehatan.
5. Memberikan inovasi rasa baru agar para konsumen tidak bosan dengan rasa yang sudah biasa ada dipasaran, serta menarik para masyarakat untuk meningkatkan minat beli konsumen dan daya terima konsumen terhadap produk brownies bakar berbasis tepung kacang merah.